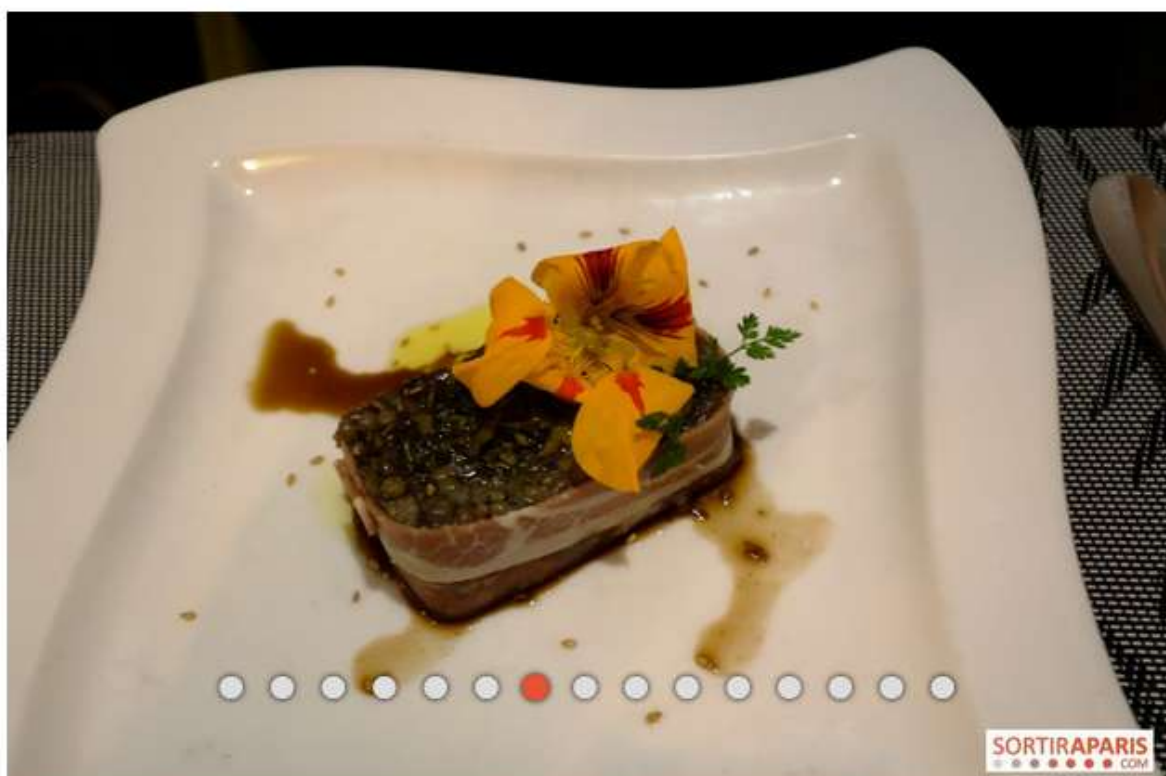




MILLÉSIMES 62 À PARIS : CUISINE BISTRONOMIQUE ET GÉNÉREUSE SIGNÉE SANDRINE ET STÉPHANE SAVORGNAN



Millésimes 62 à Paris : cuisine bistronomique et généreuse signée Sandrine et Stéphane Savorgnan

Un décor moderne et cosy, une cuisine gourmande, créative et faite maison, puis un service impeccable et convivial : c'est la recette magique proposée par Sandrine et Stéphane Savorgnan, aux manettes du très bon restaurant Millésimes 62, situé dans le 14ème arrondissement à Paris.

Niché sur la belle place de la Catalogne, à Paris, à quelques mètres de la Gare Montparnasse, le restaurant **Millésimes 62** mérite véritablement le détour. Tout d'abord pour sa décoration, lumineuse et moderne, dotée d'une vue sur la **cour intérieure** de la place de la Catalogne et d'une **terrasse** donnant sur la fontaine. Il y a aussi cette cheminée à l'éthanol et cette belle et impressionnante **cave à vin** proposant plus d'une centaine de références, coups de cœur des maîtres des lieux : **Sandrine et Stéphane Savorgnan**.

A la tête du **Millésimes 62** depuis juin 2007, ce couple de professionnels de la restauration s'y connaît en matière de gastronomie.

Si **Sandrine** a fait ses armes dans l'hôtellerie de tourisme, multipliant les expériences (Hôtel Lauriston, Golden Tulip et Montalenbert à Paris, Fondation Vasarely à Aix), **Stéphane** officie lui derrière les fourneaux. Après être notamment passé par le Potager du Roi à Versailles, l'Hôtel West-end à Nice, ou encore l'Hôtel California, le Select Haussmann, Chez Georges, et Chez Francis à Paris, c'est donc aujourd'hui au **Millésimes 62** qu'il exerce sa passion et y propose une **cuisine** à la fois **généreuse, savoureuse et créative**. Influencé par la **cuisine du Sud**, **Stéphane** revisite quelques plats traditionnels et de terroir avec une pointe de modernité et de finesse comme on aimerait en voir et en déguster plus souvent.



Certifié **Chef Maître Restaurateur**, **Stéphane** met un point d'honneur à travailler des produits frais de saison et du marché. Résultat ? La carte évolue sans cesse.

On y trouve notamment plusieurs plats à base de poissons à l'instar du **filet de rascasse à la plancha** ou du **pavé de cabillaud rôti** et sa sauce vierge. Les carnivores ne sont pas en reste avec notamment le **rognon de veau** à la moutarde ancienne ou bien l'**épigramme d'agneau Allaiton d'Aveyron**.

Clientèle internationale oblige, **Millésimes 62** propose à chaque fois un **plat végétarien** puis un autre **sans gluten**.



Terrine de lentilles vertes du Puy

Ce soir-là, j'opte pour l'excellente et fondante **terrine de lentilles vertes du Puy**, enroulée dans son **jambon Serrano** et saupoudrée d'une légère **vinaigrette aux herbes fraîches**.

Mon acolyte se laisse pour sa part séduire par l'une des entrées phares du lieu : le **saucisson Lyonnais aux pistaches en brioche** avec sa sauce au foie gras!



Saucisson Lyonnais aux pistaches en brioche

Côté plats, je me laisse guidée par le serveur et découvre avec plaisir l'excellent et fondant **wok de grosses crevettes** et ses légumes parfaitement cuits, avec son incontournable **sauce soja** !
Totalement séduite par l'esthétisme du plat, je le suis tout autant par les multiples saveurs qui s'en dégagent. Une vraie réussite!



Wok de grosses crevettes et légumes

Il y aussi, pour les amateurs de viandes, le très bon **paleron de veau braisé au vin rouge** avec ses carottes confites. Explosion en bouche garantie!



Paleron de veau braisé au vin rouge

Nous décidons de finir ce succulent repas sur une note sucrée avec le gourmand et **fondant chocolat caramel** et l'incontournable « **Paris Brest à notre façon** » avec sa crème légère au pralin. Là encore, le bonheur gustatif est rendez-vous.



Fondant Chocolat Caramel

Pour les déjeuners, notez que le restaurant propose un **Menu Marché du Jour** avec une formule Entrée + plat ou Plat + dessert à 19,90€ ou une autre formule Entrée + plat + dessert à 25€.



Paris Brest à notre façon

Pour accompagner le tout, je ne saurais trop vous conseiller de goûter à l'un des nombreux **vins de la carte**. Que vous soyez plutôt traditionnels (Bordeaux, Bourgogne, Vallée de la Loire) ou aventuriers (Hanepoot Jerepigo d'Afrique du Sud, Rouge de Mendoza en Argentine), vous trouverez forcément votre bonheur. Et n'hésitez pas à demander conseil au serveur qui saura parfaitement vous guider dans votre dégustation.

Une dégustation qui fût, pour notre part, un véritable sans faute, de l'entrée au dessert en passant par le vin. Il y a, chez **Millésimes 62**, cette envie de transmettre une passion et un amour pour la bonne cuisine. Défi plus que réussi pour **Sandrine et Stéphane Savorngan**!

Infos pratiques :

Millésimes 62

Menu Marché du Jour (uniquement le midi) avec une formule Entrée + plat ou Plat + dessert à 19,90€ ou une autre formule Entrée + plat + dessert à 25€

Menu du soir classique : Entrée et plat ou Plat et dessert à 29€ / Entrée, plat et dessert à 33€ (boisson non comprise)

Menu Prestige, entrée plat et dessert à 40€ (cocktail maison, une bouteille de vin des côtes du Rhône pour 2 personnes, café)

Menu à la carte disponible

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Caroline J.

Dernière modification le 29 janvier 2018

INFORMATIONS PRATIQUES

LIEU

Le Millésimes 62

13/15, place de la Catalogne
75014 Paris 14

SITE OFFICIEL

millesimes62.com



Mots-clé : Chef Maître Restaurateur, Cuisine Bistronomique, Cuisine créative, Cuisine Familiale, Cuisine Généreuse, Cuisine traditionnelle, Millésimes 62, Paris 14, Restaurant, Restaurant à Paris, Sandrine Savorngan, Stéphane Savorngan